CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 07 au 11 Novembre 2022

DAUX

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Rosette*	Taboulé Salade de pâtes arlequin		Velouté pomme de terre/poireaux	
Plat principal	Sauté de poulet basquaise	Haché de veau au jus		Filet de hoki sauce citron	Jour Férié
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots beurre persillés		Boulgour	
Produit laitier	Petit moulé Chèvretine	Yaourt fermier sucré Yaourt aux fruits mixés		Camembert à couper Buchette mélanger à couper	
Desserts	Mousse au chocolat Crème caramel	Plaisir lait noisette Madeleine marbré chocolat		Fruit Fruit 2	
	Sans viande Sans porc	Œuf mayonnaise/ Colin sauce provençale Œuf mayonnaise	Veggie burger	***	

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs — Légumes & fruits — Produits céréaliers, féculents et légumes secs — produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette
Velouté pomme de terre/poireaux : pomme de terre, poireaux, carottes, oignons, crème liquide
Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce citron : roux blanc, jus de citron, crème, fumet de poisson
Sauce basquaise : concentré de tomate, pulpe de tomate, poivrons, oignon, roux blanc, vin blanc, bouillon de volaille

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- Agriculture biologique

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Novembre 2022

DAUX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Crêpe au fromage	Carottes râpées		Cœur de scarole	Salade de riz mexicaine
		Macédoine		Pomelo + sucre	Pennes napolitaine
Plat principal	Calamars à la romaine	Goulash de bœuf		Saucisse aveyronnaise*	Aiguillette de poulet au jus
Accompagnement	Haricots plats persillés	Purée de pomme de terre		Torsades	Trio de légumes
Produit laitier	Gouda	Petit suisse aromatisé		Vache qui rit	Livarot à couper
	Mimolette	Petit suisse sucré		Fromage fouetté	Coulommiers à couper
Dessert	Maestro vanille	Fruit		Flan Patissier	Compote pomme abricots
	Maestro chocolat	Fruit 2		Tarte au citron	Compote de pomme
Sans viande	***	Palet végétarien		Omelette	Pizza au fromage
Sans porc				Omelette	

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs — Légumes & fruits — Produits céréaliers, féculents et légumes secs — produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

Pennes napolitaine : pâtes, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette, pistou

NOS SAUCES:

Sauce goulash : bouillon de boeuf, tomate concentrée, vin blanc, paprika, roux blanc, laurier, herbes de provence

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 21 au 25 Novembre 2022

TOUS AU STADE 2022

DAUX	LUNDI	MARDI TOUS AU STADE !	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Blé provençal Riz au thon	Batonnet de carotte + mayonnaise		Velouté de potiron	Pâté de campagne* Œuf mayonnaise
Plat principal	Colombo de porc*	Croque volaille		Tortellini provençal	Nuggets de poisson
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Chips		***	Carottes au cumin
Produit laitier	Yaourt fermier sucré Yaourt aux fruits mixés	Yaourt à boire		Cœur de bleu à couper Pointe de brie à couper	Chanteneige Petit louis
Dessert	Fruit Fruit 2	Gaufre		Fruit Fruit 2	Compote pomme banane Compote pomme mirabelle
Sans viande	Pané sarrasin lentilles poireaux	Feuilleté au fromage		***	Œuf mayonnaise
Sans porc	Pané sarrasin lentilles poireaux				Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs — Légumes & fruits — Produits céréaliers, féculents et légumes secs — produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Riz au thon : riz, tomates, thon, maïs, pois doux, olives noires, poivrons rouges, vinaigrette
Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette
Velouté de potiron : potiron, carottes, pomme de terre, oignon, crème

NOS SAUCES:

Sauce colombo : bouillon de volaille, roux blanc, crème, épice colombo, carottes

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

* présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Produit fermier
Agriculture biologique

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

DAUX

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Roulé au fromage		Salade de pâtes napoli Taboulé	Cœur de batavia Salade de haricots verts
Plat principal	Jambon grill sauce au poivre*	Paupiette de veau sauce forestière		Colin poêlé	Gnocchi sauce crème
Accompagnement	Semoule	Brocolis persillés		Purée de carottes	***
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes Chèvretine	Yaourt aromatisé Yaourt sucré		Tartare Samos	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé
Desserts	Crème vanille Crème chocolat	Fruit Fruit 2		Fruit au sirop 5/1	Madeleine Cookie
Sans viande	Hoki sauce niçoise	Croq'fromage		***	***
Sans porc	Hoki sauce niçoise				

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs — Légumes & fruits — Produits céréaliers, féculents et légumes secs — produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette
Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette
Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

AOP
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Certification environnementale niveau 2

* présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Haute valeur environnementale
Agriculture biologique

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Décembre 2022

DAUX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de courgettes	Œuf mayonnaise		Salade de blé	Carottes râpées
Plat principal	Cordon bleu	Hachis parmentier		Risoni aux petits légumes Roti de porc aveyronnais*	Pomelo + sucre Bœuf strogonov
Accompagnement	Pomme de terre sautées	***		Choux fleurs béchamel	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt fermier nature Fromage blanc nature	Camembert à couper Buchette mélanger à couper		Gouda Emmental	Carré président Chanteneige
Desserts	Confiture Miel	Compote pomme poire Compote de pomme		Fouace aveyronnaise Barre bretonne	Fruit Fruit 2
Sans viande **Sans porc**	**Escalope pané végétale**	**Hachis végétal aux lentilles**		**Omelette** **Omelette**	**Colin sauce beurre blanc**

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs — Légumes & fruits — Produits céréaliers, féculents et légumes secs — produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
Risoni aux petits légumes : pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons, vinaigrette
Velouté de courgettes : courgettes, pomme de terre, crème, carottes, oignon, curry

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

NOS SAUCES :

Sauce strogonov : roux blanc, vin blanc, paprika, moutarde, champignon, bouillon de boeuf

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- * présence de porc
- Oeuf de plain air
- Label rouge
- Pêche responsable
- Produit fermier
- Agriculture biologique

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à **l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines) **à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

CRM RODEZ
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 12 au 16 Décembre 2022

DAUX	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU DE NOËL
Entrées	Soupe maison	Persillade de pomme de terre		Betteraves vinaigrette	*Pâté en croûte de volaille*
Plat principal	Colin sauce échalotte	Farfalles au poulet		Cœur de laitue	*Sauté de volaille sauce poulette*
Accompagnement	Purée de potiron	Jambon blanc*		Raviolis pur bœuf	*Pom'croquette*
Produit laitier	Coulommiers à couper	Haricots beurre persillés		***	*Sapin aux 2 chocolats*
Desserts	Carré ligueil à couper	Petit suisse aromatisé		Vache qui rit	*Clémentine et chocolat de Noël*
	Flan caramel	Petit suisse sucré		Brebis crème	
	Flan chocolat	Fruit		Fruit	
		Fruit 2		Fruit 2	
Sans viande	***	**Tarte au fromage**		**Raviolis aux légumes**	**Terrine de saumon/ Gratin de la mer**
Sans porc		**Tarte au fromage**			

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs — Légumes & fruits — Produits céréaliers, féculents et légumes secs — produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette
Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette
Farfalles au poulet : pâtes, émincé de poulet, tomate, concombre, fomage blanc, mayonnaise

NOS SAUCES :

Sauce échalotte : roux blanc, vin blanc, fumet de poisson, crème, échalotte
Sauce poulette : roux blanc, crème, bouillon de volaille, citron, champignons

AOP
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Certification environnementale niveau 2

* présence de porc
Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Haute valeur environnementale
Agriculture biologique

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.